

UDA STRATEGICA INTERDISCIPLINARE n. 2

Destinatari	CLASSE 4[^] - ENOGASTRONOMIA servizi di CUCINA E PASTICCERIA
--------------------	---

Titolo Uda	IL GUSTO MODERNO DEL VINTAGE
-------------------	-------------------------------------

Situazione Problema Tema di riferimento dell'UDA	Anche nell'alta ristorazione possiamo rintracciare l'amore per le ricette italiane rivisitate in chiave moderna. Infatti, in ogni cucina di alto livello possiamo assistere ad un vero e proprio ritorno alla semplificazione dei concetti, delle parole che richiamano l'intimo focolare domestico della tradizione, unito ad ingredienti genuini, soprattutto a Km 0.
---	---

Prodotto	<p><u>ENOGASTRONOMIA servizi di CUCINA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzazione di una ricetta della cucina regionale italiana ispirati ai vecchi taccuini della nonna reinterpretati in chiave moderna E con le tecniche di lavorazione innovative, CON l'utilizzo esclusivo di prodotti Made in Italy con marchio di qualità (DOP, IGP, STG) • Realizzazione di brevi filmati promozionali di prodotti MADE IN ITALY con marchio di qualità. <p><u>ENOGASTRONOMIA servizi di PASTICCERIA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzazione di una ricetta di pasticceria tipica regionale italiana ispirati ai vecchi taccuini della nonna reinterpretati in chiave moderna E con le tecniche di lavorazione innovative, con l'utilizzo esclusivo di prodotti Made in Italy con marchio di qualità (DOP, IGP, STG) • Realizzazione di brevi filmati promozionali di prodotti MADE IN ITALY con marchio di qualità.
-----------------	---

<p>Tempistica</p>	<p>1 settimana dal 24/03/2025 al 28/03/2025</p> <p>Ogni C.d.c. potrà valutare, in termini di ore, la quantità e la distribuzione più funzionale</p>
<p>Risorse umane</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Docenti interni curriculari e specializzati, assistenti alla comunicazione • Personale interno alla scuola: personale ATA
<p>Quadro Nazionale delle qualificazioni QNQ Italia</p>	<p><u>Livello 3 - 4 QNQ</u></p>
<p>Codice ATECO</p> <p>NUP cod. (INAPP)</p>	<p><u>Attività professionale</u> – I 56 Attività dei Servizi di Ristorazione</p> <p><u>Figura Professionale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 5221 Cuochi in alberghi e ristoranti • 5222 Addetti alla preparazione e cottura di cibi
<p>Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di AREA GENERALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>CG2</u> - Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo • <u>DA CG5</u> - Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, ; • <u>CG7</u> - Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.
<p>Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di AREA DI INDIRIZZO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Competenza in uscita n° 2:</u> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione; • <u>DA Competenza in uscita n°5:</u> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative • <u>Competenza in uscita n° 7:</u> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

<p>Competenze riferite all'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica (allegato C - D.M. 35/2020)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale
---	--

<p>Competenze chiave Europee (Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22/5/2018)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale; • Competenza multilinguistica; • Competenza digitale; • Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
---	---

<p>Competenze per asse</p>	<p>ASSE DEI LINGUAGGI</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. ○ Utilizzare la lingua straniera per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze e per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni <p>ASSE STORICO-SOCIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali <p>ASSE MATEMATICO</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi <p>ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO- PROFESSIONALE</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative; ○ Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti; ○ Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina nazionale
-----------------------------------	---

<p>Prerequisiti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Categorie lessicali di base relative ai diversi insegnamenti coinvolti; • Strutture di base di morfosintassi in italiano e nelle lingue straniere; • Ruoli gerarchici e struttura dei reparti; • Le diverse tipologie di fonti storiche; • Le periodizzazioni fondamentali della storia regionale; • Studio e conoscenza delle normative sui marchi di qualità
----------------------------	---

Contenuti disciplinari	<u>A SCELTA DEL CONSIGLIO DI CLASSE</u>
------------------------	---

Metodologia e strumenti (integrabili dal C.d.c)	<p><u>Metodologie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezione frontale (per spiegare l'Uda, introdurre le attività, presentare i contenuti) ○ Gruppi di lavoro e <i>cooperative learning</i> ○ Lavoro individuale ○ Sollecitare brainstorming (metodo decisionale di dibattito e confronto) ○ <i>Learning by doing</i> (metodologia dell'apprendere facendo) ○ Attività in laboratorio d'informatica ○ Attività laboratori linguistici ○ Visione di filmati ○ Condivisione in assetto circolare ○ Giochi di ruolo ○ Scuola scomposta ○ <i>Peer to peer</i> ○ <i>Debate</i> <p><u>Strumenti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Materiale didattico e informativo (foto, immagini, ...) ○ Dizionari ○ Internet ○ Monitor interattivo ○ Stampante ○
---	---

Piano di lavoro UdA (suscettibile di modifiche da parte del C.d.c.)	<p>Fase 1 - Presentazione dell'UdA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condivisione del percorso e degli obiettivi dell'UdA - Divisione in gruppi di lavoro (prof.ssa /prof. coordinatrice/coordinatore) <p>Fase 2 - Percepire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione dei contenuti disciplinari funzionali e/o da supporto al percorso UdA <p>Fase 3 - Rappresentare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ricerca e raccolta delle informazioni per la produzione del prodotto <p>Fase 4 - Creare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività laboratoriali: fase tecnico - operativa per la realizzazione del prodotto (tutte le discipline daranno il loro supporto in termini di ore) <p>Fase 5 - Condividere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione del prodotto
---	---

Valutazione	<p>Criteri di valutazione di processo (vedasi griglia)</p> <ul style="list-style-type: none">● Interesse● Partecipazione● Collaborazione● Impegno● Ascolto <p>Criteri di valutazione di prodotto (vedasi griglia)</p> <ul style="list-style-type: none">● Aderenza alla consegna● Correttezza delle informazioni● Completezza● Originalità
--------------------	---

Autovalutazione	<p>Le/Gli allieve/i, tramite l'autovalutazione, sono chiamati a valutare il risultato del percorso.</p> <p>L'autovalutazione dovrà essere compilata dalle/dagli allieve/i alla fine del percorso.</p> <p>(vedasi scheda allegata)</p>
------------------------	---

<p>Per un insegnamento inclusivo dell'UDA</p>	<p>Principi fondamentali</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aver cura del clima emotivo del gruppo classe. Ciò, perché la componente emotiva condiziona la disponibilità all'apprendimento, in tutte le persone. 2. Presentare a tutto il gruppo classe gli argomenti, sviluppando un percorso didattico basato sulla gradualità e la multicanalità, perché ogni persona si attiva in maniera diversa a seconda dello stimolo con il quale viene in contatto. 3. Dare a tutti gli alunni la possibilità di dimostrare ciò che hanno appreso attraverso varie modalità: scritte, orali, grafiche, audio visive, esperienziali. <p>Queste tre indicazioni possono essere rese concrete attraverso:</p> <p><u>Clima emotivo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Attività di promozione del gruppo in quanto tale, quali ad esempio: momenti di negoziazione e condivisione delle regole comuni, o di valutazione dello stato della coesione del gruppo; ○ Insegnamento <i>peer to peer</i> e attività di <i>cooperative learning</i>. <p><u>Gradualità e multicanalità</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Task analysis</i>: analisi e scomposizione dell'argomento da proporre, con l'individuazione, da parte dell'insegnante di sostegno o all'autonomia delle prenosce da verificare ed eventualmente introdurre al gruppo, in modo che poi si possa accedere alle successive fasi dello sviluppo dell'argomento. ○ Proposta di attività didattiche sempre riferite al concreto ○ Ampio utilizzo di mappe con parole chiave, video, <i>brainstorming</i> ○ Momenti individuali per fissare le conoscenze <p><u>Variare le modalità di verifica</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Scelta degli obiettivi personalizzati e dei sotto – obiettivi da valutare per gli alunni della classe che fruiscono di una programmazione
--	---

	<p>personalizzata PDP (per alunni BES) e PEI per alunni con disabilità.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Scelta tra le modalità di verifica scritta: mapping, matching (abbinamento di parole ed immagini), domande chiuse, domande aperte, esercizi per applicare regole...altre strategie sperimentate dapprima in classe ○ Scelta tra le modalità di verifica orale: esposizione con mappa, esposizione con slide, conduzione di un'attività, svolgimento di esercizi per applicare le regole. <p>Autovalutazione inclusiva: autovalutazione con l'utilizzo degli emoticons (vedasi scheda allegata)</p>
--	--

In allegato:

- Rubrica di autovalutazione dello studente
- Autovalutazione per un insegnamento inclusivo
- Griglia di valutazione di processo, del prodotto, della consapevolezza metacognitiva